



Bioitalia[®]



STORIA -

Bioitalia produce alimenti dal 1994, secondo le tradizioni della dieta mediterranea e con l'utilizzo di materie prime provenienti esclusivamente da agricoltura biologica. L'obiettivo è proporre prodotti di alto livello qualitativo, espressione del gusto e delle tradizioni delle regioni italiane. Fin dalla sua costituzione, Bioitalia ha scelto la via della sicurezza alimentare, proponendo prodotti di elevata qualità al giusto prezzo, grazie all'integrazione fra agricoltura biologica e tecnologia industriale.

PRODUZIONE -

Nel sito produttivo di Sarno, in provincia di Salerno, oltre alla costante sperimentazione di nuove idee e progetti, nascono prodotti come i sughi, i pesti, le confetture, i succhi di frutta, l'olio e le zuppe. Tutte le altre produzioni sono curate da Bioitalia insieme ai partner selezionati che condividono gli stessi valori e la stessa filosofia aziendale: dall'acquisto delle materie prime, alla formulazione delle ricette, alla scelta del packaging, fino alla distribuzione del prodotto. In questo modo si riesce a garantire l'elevata qualità di tutti i prodotti della gamma.

RICERCA E SVILUPPO -

Da più di 15 anni Bioitalia collabora con l'Università Federico II di Napoli nella ricerca di nuove tecnologie di produzione, come ad esempio gli ultrasuoni utilizzati per gli infusi, e di antiche cultivar da cui sono nati il paté di zucchine e il sugo alla contadina. Grazie agli sforzi nella ricerca oggi le linee dei legumi e del pomodoro Bioitalia sono confezionate in lattine che non contengono il Bisfenolo-A, garantendo in questo modo un prodotto più sicuro.

FILIERA CERTIFICATA -

Per offrire ancora maggiori garanzie ai suoi consumatori, Bioitalia ha scelto di dotarsi della certificazione di filiera secondo la norma UNI EN ISO 22005: un sistema chiuso, composto da tutti i membri del ciclo produttivo che si uniscono per offrire prodotti provenienti unicamente dalla filiera.

CAPOFILIERA

garantire prezzi minimi agli agricoltori della filiera

adottare un codice etico basato su rispetto e solidarietà

Azienda agricola
Azienda di trasformazione
Azienda di confezionamento
Azienda di distribuzione
programmare le produzioni per evitare carenze e sprechi
Offrire maggiori certezze e garanzie ai consumatori

CERTIFICAZIONI



UNI EN ISO
22005:2008



Blockchain



Siamo tra le prime aziende italiane del settore **BIO** ad adottare la **tracciabilità di filiera in blockchain**.

Abbiamo deciso di implementare il sistema della blockchain su tutte le filiere, per garantire e rendere visibile l'intero processo produttivo anche al consumatore finale.

Con la costruzione della filiera vogliamo sostenere metodi di produzione che non solo esaltano la bontà degli alimenti, ma stimolano e motivano l'imprenditoria locale dando valore alla tradizione del territorio e alla biodiversità. Attraverso l'inserimento delle filiere nel sistema BLOCKCHAIN, tutti possono vedere e verificare le informazioni relative ad ogni singolo prodotto.

Attraverso la scansione dei QR Code e l'inserimento del numero del lotto presente sul prodotto acquistato, potrai conoscere tutte le informazioni di quello stesso prodotto: dalla selezione delle materie prime alle diverse fasi di lavorazione, fino al confezionamento. Grazie al sistema blockchain, i dati inseriti sono imm modificabili e visibili a tutti, garantendo così la veridicità di tutte le informazioni sul prodotto.

Glutenfree



Per facilitare il consumatore nell'acquisto al supermercato abbiamo scelto di certificare anche i prodotti che naturalmente non contengono glutine.

Tutti i prodotti senza glutine Bioitalia sono ideali per le persone che soffrono di celiachia o per chi vorrebbe delle proposte gluten free senza rinunciare al gusto di un pranzo o una cena deliziosi.

Infatti da oggi oltre alla **pasta multicereali** e alla **pasta di legumi**, anche sughi pronti, pesti, infusi ora riportano il logo **gluten free** in etichetta, in questo modo anche il consumatore è facilitato nella scelta dei prodotti differenziandoli più facilmente dai prodotti che non riportano la certificazione.

Pasta di semola di grano duro



SPAGHETTI
Sacchetto •
Bag 24 x
500g



LINGUINE
Sacchetto •
Bag 24 x
500g



PENNE
RIGATE
Sacchetto •
Bag 12 x
500g



MACARONI
Sacchetto •
Bag 12 x
500g

La pasta Bioitalia nasce dall'accurata selezione del **miglior grano biologico** proveniente dalle regioni del Sud Italia. La sua origine è garantita da un sistema che segue il prodotto dal campo alla tavola: la **filiera certificata**, secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008. Consistenza ideale al palato e ottima tenuta in cottura permettono di assaporare tutto il gusto della tradizione mediterranea.



FUSILLI
Sacchetto •
Bag 12 x
500g



ORZO
Sacchetto
Bag 12 x
500g



FARFALLE
Sacchetto •
Bag 12 x
500g



GNOCCHETTI
SARDI
Sacchetto •
Bag 24 x 500g



STELLINE
Sacchetto •
Bag 24 x
500g



TUBETTI
REGINA
Sacchetto •
Bag 24 x
500g

Pasta di semola di grano duro- trafilata in bronzo



TAGLIATELLE
Sacchetto •
Bag 12 x
500g



LASAGNE
Astuccio •
Box 16 x
375g



CASERECCHE
Sacchetto • Bag
12x 500g



SPAGHETTONI
Sacchetto •
Bag 20 x 500g

La pasta Bioitalia nasce dall'accurata selezione del miglior grano biologico proveniente dalle regioni del Sud Italia. La sua origine è garantita da un sistema che segue il prodotto dal campo alla tavola: la **filiera certificata**, secondo la norma UNI ENI ISO 22005.

L'utilizzo di trafile in bronzo, l'**essiccazione lenta** e a **bassa temperatura**, conferiscono alla pasta trafilata al bronzo quella **rugosità superficiale**, fondamentale per una omogenea **attaccatura** del condimento, e quel gusto tipico delle paste artigianali di una volta.

Ideale con ogni tipo di sugo o al forno.

Pasta integrale



PENNE
Sacchetto •
Bag 12 x
500g



FUSILLI
Sacchetto •
Bag 12 x
500g



SPAGHETTI
Sacchetto •
Bag 20 x
500g

ricca di fibre

La pasta integrale è il risultato di un'accurata selezione delle migliori semole integrali biologiche italiane.

Nasce dalla lavorazione del chicco intero del grano, completo di crusca e germe ed è **ricca di preziosi nutrienti**. L'utilizzo di **trafile in bronzo** conferisce alla pasta quella rugosità superficiale che permette alla pasta di amalgamarsi meglio al condimento e di esaltarne il gusto.

Pasta tricolore



PENNE
Sacchetto •
Bag 12 x
500g



FUSILLI
Sacchetto •
Bag 12 x
500g



SPAGHETTI
Sacchetto •
Bag 20 x
500g

con pomodoro e spinaci

La pasta tricolore è un omaggio ai colori della bandiera italiana. La particolare colorazione è ottenuta miscelando all'impasto di semola di grano duro, gli **spinaci** e i **pomodori**.

È ideale per presentare piatti simpatici e originali.

Pasta di legumi



FUSILLI DI
CECI
Astuccio •
12 x 250g



MEZZE PENNE DI
CECI
Astuccio •
12 x 250g



FUSILLI DI
PISELLI
Astuccio •
12 x 250g



MEZZE PENNE DI
PISELLI
Astuccio
12 x 250g



FUSILLI DI
LENTICCHIE ROSSE
Astuccio •
12 x 250g



MEZZE PENNE DI
LENTICCHIE ROSSE
Astuccio •
12 x 250g

La pasta di legumi Bioitalia nasce non solo per i **celiaci** ma anche per coloro che cercano una pasta con un alto potere nutrizionale. È particolarmente **ricca di fibre ed ha un elevato contenuto proteico**. Prodotta **solo con farina di legumi** in tre varianti: 100% ceci, 100% lenticchie e 100% piselli.

Gluten free

ricca di fibre - alto contenuto proteico

Pasta multicereali



PENNE
Sacchetto •
Bag 12 x
340g



FUSILLI
Sacchetto •
Bag 12 x
340g



SPAGHETTI
Sacchetto •
Bag 15 x
340g

Gluten free

mais, riso, grano
saraceno e quinoa

La pasta multicereali senza glutine Bioitalia si distingue da tutte le altre sia per la ricetta, che la rende gustosa come la pasta di semola di grano duro, sia perché **mantiene la cottura senza scuocere**. Contiene 4 ingredienti selezionati: **quinoa, grano saraceno, mais e riso** che la rendono ideale per i celiaci, ma anche per chi vuole arricchire la dieta con cereali diversi senza rinunciare al piacere della pasta.



OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA Bottiglia
vetro •
12 x 1l



OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA
Bottiglia vetro •
12 x 750ml
12 x 500ml
12 x 250ml



Per i suoi oli, Bioitalia adotta le **migliori tecnologie di produzione**, raccolta e stoccaggio per mantenere inalterate tutte le caratteristiche chimico-fisiche nel prodotto finito. La ricerca e lo studio approfondito svolto sul campo, permettono di ottenere un prodotto eccellente sotto tutti gli aspetti.

L'olio extravergine di oliva Bioitalia nasce dalla selezione delle migliori varietà di olive del Sud Italia. In gamma anche l'olio di girasole e l'olio extravergine d'oliva delle Colline Salernitane DOP.



OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA
Colline Salernitane
DOP Bottiglia vetro •
6 x 500ml



OLIO DI GIRASOLE
Bottiglia vetro •
12 x 750ml





AGLIOLIO
Bottiglia vetro •
12 x 250ml

ottimo su primi
piatti, pane,
insalate e pizza



BASILICOLIO
Bottiglia vetro
12 x 250ml

ottimo su primi
piatti, pane,
insalate e pizza



LIMONOLIO
Bottiglia vetro •
12 x 250ml

ottimo su insalate
o pesci alla
griglia



PEPEROLIO
Bottiglia vetro •
12 x 250ml

ottimo con primi
piatti, zuppe, sottoli
o grigliate

Quattro specialità dall'inconfondibile sapore mediterraneo, create con cura e maestria per soddisfare anche i palati più esigenti. Il basilico, il limone, il peperoncino e l'arancia, vengono messi in **infusione in olio extra vergine di oliva**, e attraverso la tecnologia degli ultrasuoni ne vengono estratti gli aromi. L'innovativo metodo utilizzato, sviluppato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'**Università degli Studi di Napoli Federico II**, fa sì che l'aroma resti inalterato nel tempo. Il miglior uso degli Infusi Bioitalia è a crudo.

Aceto



Aceto balsamico di
modena igp
Bottiglia vetro •
12 x 500ml



Aceto di vino bianco
Bottiglia vetro
12 x 1000ml

Oltre al classico aceto di vino bianco Bioitalia propone il più pregiato **aceto Balsamico di Modena IGP**.

L'aceto Balsamico di Modena IGP nasce da un'accurata selezione di aceti di vino e mosti da uve biologiche, e viene poi invecchiato in botti di legno. Il gusto agrodolce e il suo profumo delicato consentono di abbinarlo a qualunque portata: antipasti, piatti di carne e pesce, frutta, verdura e persino dessert.

Legumi lessi



Fagioli adzuki .
Cnf 12x400g



Ceci .
Cnf 12x400g



Fagioli borlotti.
Cnf 12x400g



Fagioli cannellini.
Cnf 12x400g



Lenticchie .
Cnf 12x400g



Mix di legumi .
Cnf 12x400g



Fagioli occhio nero .
Cnf 12x400g



Fagioli pinto .
Cnf 12x400g



Red Kidney .
Cnf 12x400g



Fagioli b. spagna
Cnf 12x400g



Fagioli tondini
Cnf 12x400g



Fagioli neri .
Cnf 12x400g



Piselli dal fresco
Cnf 12x400g



Fagioli tondini in salsa.
Cnf 12x400g

Solo le migliori qualità e provenienze dei legumi entrano a far parte della linea Bioitalia dei legumi lessi. Per soddisfare i palati più esigenti, Bioitalia lavora e seleziona ben 11 diverse varietà di legumi, con ricette semplici (**solo acqua e senza sale**) o con ricette più particolari come i nostri tondini in salsa.

Dal 2008 il Controllo Qualità Bioitalia insieme con i produttori di packaging, hanno eliminato il BPA dalla laccatura interna delle lattine, garantendo così un prodotto più sicuro per i suoi consumatori.



Pomodoro



Pomodorini di collina
Cnf 12x400g



Polpa di pomodoro
Cnf 12x400g



Pomodori pelati
Cnf 12x400g



Concentrato di pomodoro
Cnf 12x400g



Passata di pomodoro
Cnf 12x700g



Passata rustica di pomodoro
Cnf 12x420g



Polpa rustica di pomodoro
Cnf 12x420g



Pomodoro San Marzano DOP
Cnf 6x520g



Pomodoro Corbarino
Cnf 6x520g

L'inconfondibile profumo e il sapore ricco e intenso del pomodoro Bioitalia sono il risultato di una lavorazione che avviene a poche ore dalla raccolta. L'origine conosciuta è garantita da un sistema che segue il prodotto dal campo alla tavola: la **filiera certificata** secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008.

Grazie all'investimento costante nella ricerca, oggi il pomodoro è confezionato in **latte senza BPA**, garantendo così un prodotto più sicuro.

La gamma comprende alcune eccellenze campane come il **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP**, **Pomodoro San Marzano DOP**, **Pomodoro Corbarino** e **Datterino giallo**.

Sughi pronti



Sugo all'arrabbiata
Cnf 12x350g



Sugo al basilico
Cnf 12x350g



Sugo alla bolognese
Cnf 12x350g



Sugo alla napoletana
Cnf 12x350g



Sugo alla puttanesca
Cnf 12x350g



Sugo pizza
Cnf 12x350g



Su
Cn



Sugo marinara
Cnf 12x350g

Nel sito produttivo Bioitalia nasce la nuova ricetta dei sughi pronti. Tutti gli **ingredienti freschi** vengono cucinati insieme con lo stesso procedimento del **sugo fatto in casa**.

I pomodori vengono lavorati a poche ore dalla raccolta per preservarne il sapore, il profumo e le proprietà nutrizionali.

Grazie all'altissima qualità del pomodoro utilizzato non è necessario aggiungere aromi artificiali, conservanti o zucchero, come spesso avviene nella produzione industriale di questi prodotti.

La lavorazione artigianale, unita all'utilizzo delle tecnologie più avanzate, garantisce inoltre la massima freschezza e qualità del prodotto.

Piatti Pronti



Zuppa di farro e legumi
Cnf 8x300g



Riso rosso, mais e carote
Cnf 8x250g



Lenticchie, zucca e curcuma
Cnf 8x300g



Farro, pesto e pomodori secchi
Cnf 8x250g

Ricette italiane autentiche, pronte al consumo.

La nuova linea di piatti pronti biologici Bioitalia propone i sapori della tradizione mediterranea.

Preparati con ingredienti biologici selezionati e cotti a vapore per preservare gusto e proprietà nutrizionali,

sono privi di conservanti e zuccheri aggiunti.

Soluzioni pratiche per pranzi e cene di qualità.

Nessun additivo, solo ingredienti essenziali.

FRULLATI - SMOOTHIES

VITAMINA

Un mix energetico, ricco in vitamina A e betacarotene, sostanze fondamentali per il benessere del nostro organismo, utili per la pelle e la vista. Un frullato che vanta proprietà antiossidanti, che aiutano a proteggere dai radicali liberi, ideale per un break energetico!

Carota/Albicocca/Zucca



Ottenuti
esclusivamente
da frutta
e
verdura fresca

VITAMINA

Un frullato naturalmente ricco in vitamina C, che ha un potente effetto antiossidante, stimola le difese immunitarie e facilita l'assorbimento del ferro. Ideale a merenda o prima dei pasti per ottimizzare l'assorbimento del ferro. Ideale sia per i bambini che per gli adulti.

Mela/ribes



ENERGIA

Un frullato sano e dal gusto irresistibile. Un vero toccasana, ideale per cominciare la giornata con la carica giusta. Ideale anche per i bambini e per chi fa sport.

Mela/Fragola/Banana



ENERGIA

Il mix di frutta e verdura ideale per depurare e proteggere l'organismo. Un frullato ideale come spuntino o prima dei pasti per ottimizzare l'assorbimento del ferro.

Mela/Kiwi/Spinaci



ENERGIA

Un frullato dal gusto delicato della pera e deciso della banana. Ideale a colazione o per uno spuntino durante la giornata con la carica giusta. Molto apprezzato soprattutto dai bambini e per chi fa sport.

Pera/Banana



PUREZZA

Un solo frutto: la mela. Un frutto completo in cui sono presenti, in equilibrio perfetto, acqua, fibra, minerali e vitamine. Nell'ambito di un'alimentazione equilibrata, la mela può facilitare la digestione, è utile a purificare l'organismo e a regolare l'assorbimento degli zuccheri. Un frullato che favorisce il senso di sazietà: può essere consumato sia come merenda che dopo un pasto.

Mela



Senza conservanti
e additivi

PUREZZA

Un solo frutto: la prugna. Le prugne sono ricche di proprietà benefiche: antiossidanti, disintossicanti e depurative. Un frullato utile al mattino per favorire (o riattivare) la regolarità intestinale, ideale in qualsiasi momento della giornata come spuntino.

Prugna



SUCCHI DI FRUTTA E VERDURA



Mela



Uva



Arancia



Pomodoro



Carota



New: Pera



New: Melagrana

I succhi Bioitalia sono ottenuti dal **100% di frutta e verdura, senza additivi e senza zuccheri aggiunti**. Tanti gusti e combinazioni diverse per essere adatti ad ogni momento della giornata. Rinfrescanti e ideali per chi pratica sport, sono anche l'accompagnamento perfetto per aperitivi salutari e colazioni ricche di energia.

100% frutta e verdura

Cf 20 x 200ml

Senza conservanti, additivi e zuccheri aggiunti

Confetture extra

Confetture BIO



*Confettura Extra di Fragola
Vasetto vetro • 260g*

*Confettura Extra di Pesca
Vasetto vetro • 260g*

*Confettura Extra di Albicocca
Vasetto vetro • 260g*



*Confettura Extra di Ciliegia
Vasetto vetro • 260g*

*Confettura Extra di Frutti di bosco
Vasetto vetro • 260g*

*Confettura Extra di Mirtillo
Vasetto vetro • 260g*

La semplicità è la vera particolarità delle **confetture extra** Bioitalia. Sono composte di due soli ingredienti: frutta (ben l'80%) e succo di mela (20%) al posto dello zucchero. Non contengono **conservanti, coloranti e pectina**. Proprio per questo sono **ideali anche per i bambini**. L'assenza di pectina inoltre, le rende particolarmente spalmabili.



SUCCHI DI FRUTTA E VERDURA



100% frutta e verdura

Cf 6 x 750ml

Senza conservanti, additivi e zuccheri aggiunti



Cracker artigianali



MIX
sesamo e rosmarino (2 x 50g)
aglio e peperoncino (2x 50g)
erba cipollina (2 x 50g)
Astuccio
12 x 300g (6 x 50g)



Sesamo e Rosmarino
monodose
Sacchetto
Cnf 2 x 24 x 40g



Espositore da banco
Cartone
18cm x 27cm x h16cm
(24p)

Farina, **olio extra vergine di oliva**, **lievito madre**, la sfoglia tirata a regola d'arte e una **lievitazione naturale di 24 ore**, rendono unici i cracker Bioitalia. Sono confezionati in pratici pacchetti monoporzione. Ottimi da sgranocchiare come merenda e in sostituzione del pane, oppure con i paté e i sottoli Bioitalia.



Grissini all'olio
extravergine di oliva
Astuccio
12 x 120g



Grissini al sesamo
Astuccio
12 x 120g

I nostri grissini biologici sono una deliziosa opzione per gli amanti del cibo genuino e semplice. Preparati con ingredienti biologici selezionati con cura, questi grissini sono realizzati con farina di tipo 0 biologica e arricchiti con l'aroma ricco e fragrante dell'olio extravergine di oliva. anche in questo prodotto solo gli ingredienti necessari, senza aromi o addensanti. La combinazione di ingredienti di alta qualità dona ai nostri grissini un sapore autentico e una consistenza croccante. L'olio extravergine di oliva, ricco di antiossidanti e grassi salutari, conferisce ai grissini un gusto leggero e piacevolmente aromatico, mentre la farina biologica garantisce una base nutriente

Patè, Pesti e Sottoli



Patè di carciofi
Cnf 12x180g



Patè di olive nere
Cnf 12x180g



Patè di olive verdi
Cnf 12x180g



Pesto al basilico
Cnf 12x180g



Pesto rosso
Cnf 12x180g



Pesto di friarielli
Cnf 12x180g



Carciofi sott'olio
Cnf 12x180g



Pomodori secchi sott'olio
Cnf 12x180g

Un'antica ricetta tradizionale, affinata negli anni, dà vita a questi patè ricchi di gusto e dal tipico **sapore mediterraneo**.

Gli ingredienti freschissimi vengono sapientemente miscelati in **olio extravergine di oliva** Bioitalia, per gustare al meglio il sapore autentico delle materie prime utilizzate.

Non è un pesto qualunque, ma è il pesto **come fatto in casa**. È un'esplosione di gusto che racchiude tutto il sapore di un semplice piatto, tipico della dieta mediterranea. Gli **ingredienti freschissimi** vengono lavorati nel sito produttivo Bioitalia utilizzando le tecnologie più avanzate per garantire la massima qualità e sicurezza del prodotto.

Bioitalia riprende una delle più antiche tradizioni di **conservazione delle verdure** per poterle consumare anche in altre stagioni: verdure grigliate, essiccate al sole oppure sbollentate e poi immerse in **olio extravergine d'oliva**.

Ideali come antipasti, contorni oppure insalate sfiziose e particolari.

Espositori



ESPOSITORE GENERICO
Legno •
48,5 x 41,5 x 166cm



ESPOSITORE DA BANCO SUCCHI
Cartone • 25 x 10 x 31cm

ESPOSITORE FRULLATI
Cartone • 33 x 22 x 178cm





BIOITALIA s.r.l. Società Benefit
Sede legale e deposito: Via Ingegno – Area PIP –LOTTO 43
84087 SARNO -(SA)
Tel. +39 081 5302305 - Fax +39 081 5302637
www.bioitalia.it

